	ΟΕ 502.2	Ημ/νία Έκδοσης: 06/02/2014
	ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΤΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΕΠΙΠΕΔΟΥ 1	Αρ. Έκδοσης: 1
		Σελ.: 1 / 3

**ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ
ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΤΗΝ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ
ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
ΕΠΙΠΕΔΟΥ 1**

Τα προγράμματα εκπαίδευσης και κατάρτισης του προσωπικού των επιχειρήσεων τροφίμων αφορούν στην κατάρτιση του προσωπικού των επιχειρήσεων (χειριστών τροφίμων) που παράγουν, επεξεργάζονται, αποθηκεύουν, μεταφέρουν, διακινούν τρόφιμα ή ασχολούνται με το λιανικό εμπόριο, τη διάθεση τροφίμων, τη μαζική εστίαση και ζαχαροπλαστική ή είναι εργαστήρια παραγωγής ή μεταποίησης τροφίμων.

Οι επιχειρήσεις αυτές έχουν υποχρέωση να καταρτίζουν όλο το προσωπικό που απασχολείται με το χειρισμό τροφίμων, βάσει της διαδικασίας που περιγράφεται στην Υπουργική Απόφαση 14708/17-08-07 (ΦΕΚ τ. Β' 1616) και σύμφωνα με τον Κανονισμό 852/2004 της ΕΕ, ανεξαρτήτως της παρεχόμενης σχέσης εργασίας εργοδότη-εργαζομένου (μόνιμοι, συμβασιούχοι, εποχικοί υπάλληλοι, κλπ) καθώς και τις ιθαγένειες που κατέχουν.

Τα ανωτέρω προγράμματα στοχεύουν στη μετάδοση γενικών και βασικών γνώσεων για την ορθή εφαρμογή κατάλληλων πρακτικών/χειρισμών κατά την παραγωγή/επεξεργασία/αποθήκευση/μεταφορά/διακίνηση/διάθεση ασφαλών τροφίμων και την ορθή κατανόηση των υποχρεωτικών, από το νόμο και την τρέχουσα επιστημονική τεχνογνωσία, πρακτικών για την Υγιεινή και Ασφάλεια Τροφίμων

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ


Τα προγράμματα εκπαίδευσης και κατάρτισης του προσωπικού των επιχειρήσεων τροφίμων (Επιπέδου 1) πρέπει να περιλαμβάνουν ως ελάχιστο περιεχόμενο τις κάτωθι θεματικές ενότητες με τα επιμέρους θεματικά πεδία προς ανάλυση. **Διευκρινίζεται ότι για την έγκριση του εκάστοτε προγράμματος από τον ΕΦΕΤ απαιτείται η υποβολή αναλυτικού ωρολογίου προγράμματος κατάρτισης του προσωπικού επιχειρήσεων τροφίμων από τους φορείς υλοποίησης.**

1. Εισαγωγή στην ασφάλεια τροφίμων

- i. Αναπτύσσονται τα οφέλη των υψηλών προδιαγραφών υγιεινής εντός της επιχείρησης τροφίμων, εξηγώντας τι εννοούμε με τον όρο "Υγιεινή Τροφίμων".
- ii. Αναλύονται τα μειονεκτήματα και κόστος των φτωχών προδιαγραφών υγιεινής εντός της επιχείρησης.
- iii. Συζητείται ο ρόλος του εργοδότη και του εργαζομένου στη διατήρηση των προδιαγραφών υγιεινής
- iv. Ορίζονται οι όροι "τροφοδηλητηρίαση" και "επιμόλυνση τροφίμου".
- v. Αναλύεται η επίπτωση των τροφοδηλητηριάσεων στη χώρα κατά τα τελευταία έτη.

2. Μικροοργανισμοί και χαρακτηριστικά αυτών

- i. Που ανευρίσκονται
- ii. Περιγραφή της γενικής δομής, σχήματος και μεγέθους
- iii. Εξήγηση του πολλαπλασιασμού και των συνθηκών ανάπτυξης
- iv. Εξήγηση του τι σημαίνει "τρόφιμο υψηλής επικινδυνότητας", δίδοντας παραδείγματα
- v. Εξήγηση της σπουδαιότητας της θερμοκρασίας και τι είναι η "επικίνδυνη ζώνη", αναφέροντας πρακτικά παραδείγματα
- vi. Σύντομη περιγραφή του σχηματισμού σπόρων και τοξινών, τη δράση τους και των μεθόδων καταστροφής
- vii. Ορισμός των όρων "παθογόνο" και "αλλοίωση τροφίμου"
- viii. Διαφοροποίηση μεταξύ παθογόνων και αλλοιούντων μικροοργανισμών
- ix. Εξήγηση πως μπορεί να γίνει έλεγχος των μικροοργανισμών με:
 - a. Χαμηλές θερμοκρασίες
 - b. Θέρμανση και θερμή διατήρηση
 - c. Υψηλές θερμοκρασίες

	ΟΕ 502.2	Ημ/νία Έκδοσης: 06/02/2014
	ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΤΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΕΠΙΠΕΔΟΥ 1	Αρ. Έκδοσης: 1
		Σελ.: 2 / 3

- d. Αφυδάτωση
- e. Ξύδι και αλάτιση
- f. Κενό και συσκευασία
- g. Χημικά συντηρητικά
- h. Εξήγηση πως μπορούν να καταστραφούν οι μικροοργανισμοί

3. Τροφοδηλητηριάσεις και η παρεμπόδισή τους


- i. Σύντομη περιγραφή της διαφοράς μεταξύ τροφοτοξίνωσης και τροφολοίμωξης
- ii. Περιγραφή των πηγών, τύπων τροφίμων που περιλαμβάνονται, περιόδων επώασης, φυσικών συμπτωμάτων και διάρκειας αυτών, δίδοντας παραδείγματα για τα
 - a. *Salmonella*
 - b. *Clostridium perfringens*
 - c. *Staphylococcus aureus*
 - d. *Bacillus cereus*
 - e. *Clostridium botulinum*
 - f. *Campylobacter jejuni*
 - g. *Listeria monocytogenes*
 - h. *E. coli*
 - i. Άλλους μικροοργανισμούς
- iii. Ορισμός των όρων “φορέας” και “περίπτωση” ή “επεισόδιο” και πως αυτά συνδέονται με το χειρισμό των τροφίμων
- iv. Σύντομη εξήγηση του ότι τροφοδηλητηρίαση μπορεί να προκύψει από επιμόλυνση των τροφίμων με χημικά, ιούς και από δηλητηριώδη φυτά και ιχθυηρά, δίδοντας παραδείγματα
- v. Παραδείγματα φυσικών επιμολύνσεων τροφίμων, πως μπορούν να συμβού και με τι συχνότητα, καθώς και πως παρεμποδίζονται
- vi. Εξήγηση του πως συμβαίνει μικροβιακή επιμόλυνση και ως παρεμποδίζεται
- vii. Εξήγηση της σπουδαιότητας ανακύκλωσης των αποθεμάτων
- viii. Ορισμός της ημερομηνίας “διατηρησιμότητας/λήξεως”
- ix. Ανακεφαλαίωση του πως η αλυσίδα των τροφίμων μπορεί να κινδυνέψει αν σπάσουν τα:
 - a. Προστασία από επιμόλυνση
 - b. Παρεμπόδιση του πολλαπλασιασμού των μικροβίων
 - c. Καταστροφή των μικροβίων

4. Ατομική υγιεινή και συμπεριφορά του χειριστή τροφίμων

- i. Ανάλυση του γιατί ο χειριστής πρέπει να διατηρεί υψηλό επίπεδο ατομικής υγιεινής
- ii. Εξήγηση γιατί ο χειριστής πρέπει να φορά κατάλληλο προστατευτικό ρουχισμό, υποδήματα, γάντια, κάλυμμα κόμης και την σημασία του κιβωτίου πρώτων βοηθειών
- iii. Ανάπτυξη των γενικών προβλημάτων που συνδέονται, και των λύσεων για αυτά, με τους χειριστές τροφίμων, οι οποίοι:
 - iv. Φέρουν τραύματα και μολύνσεις
 - v. Καπνίζουν ή τρώγουν στο χώρο επεξεργασία τροφίμων
 - vi. Φορούν κοσμήματα, ωρολόγια, έχουν βαμμένα νύχια κ.λπ.
 - vii. Να αναπτυχθεί ο τρόπος και τότε ο χειριστής τροφίμων πρέπει να πλένει τα χέρια του
 - a. Περίληψη των κυρίων απαιτήσεων ατομικής υγιεινής
 - b. Περίληψη των νομικών υποχρεώσεων του χειριστή ως προς την ατομική υγιεινή με ιδιαίτερη αναφορά στη δήλωση ασθένειας

5. Το Εργασιακό Περιβάλλον

- i. Εξήγηση του όρο “γραμμική ροή εργασίας”
- ii. Περιγραφή των χαρακτηριστικών σχεδιασμού τοίχων, πατωμάτων, ταβανιών και επιφανειών εργασίας δίδοντας παραδείγματα

	ΟΕ 502.2	Ημ/νία Έκδοσης: 06/02/2014
	ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΤΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΕΠΙΠΕΔΟΥ 1	Αρ. Έκδοσης: 1
		Σελ.: 3 / 3

- iii. Περιγραφή των χαρακτηριστικών σχεδιασμού των εργαλείων και εξοπλισμού χειρισμού τροφίμων
- iv. Εξήγηση της σπουδαιότητας της κατάλληλης συντήρησης των χώρων, εξοπλισμού και σκευών
- v. Περιγραφή των προδιαγραφών για το φωτισμό και εξαερισμό στο εργασιακό περιβάλλον
- vi. Περιγραφή των αποδεκτών μεθόδων για διάθεση αποβλήτων και απορριμμάτων, εσωτερικά και εξωτερικά της επιχείρησης
- vii. Η ανάγκη ο εργοδότης να παρέχει:
 - a. Εγκαταστάσεις πλύσης χεριών
 - b. Αποχωρητήρια
 - c. Χώρους φύλαξης ιματισμού και αλλαγής ρουχισμού

6. Πρακτικές καθαρισμού

- i. Υποχρέωση του εργοδότη να παρέχει επαρκείς και κατάλληλες εγκαταστάσεις πλύσης για τρόφιμα, εξοπλισμό και σκεύη
- ii. Πλεονεκτήματα της ύπαρξης προδιαγραφών καθαρισμού και εξυγίανσης εντός του χώρου εργασίας
- iii. Ορισμός των όρων:
 - a. Καθαρισμός
 - b. Εξυγίανση
 - c. Απορρυπαντικό
 - d. Απολυμαντικό
 - e. Βακτηριοκτόνο
 - f. Βακτηριοκτόνο απορρυπαντικό/μέσο εξυγίανσης
 - g. Περιγραφή του πως μπορούν να καθαρισθούν και εξυγιανθούν οι χώροι, εξοπλισμός και σκεύη μιας επιχείρησης τροφίμων

7. Κοινά μιάσματα και έλεγχος αυτών

- i. Ορισμός του όρου "μιάσμα τροφίμου" και εξήγηση των προβλημάτων που συνδέονται με αυτά σε μια επιχείρηση τροφίμων
- ii. Για κάθε μια από τις παρακάτω κατηγορίες μiasμάτων:
 - a. Τρωκτικά
 - b. Έντομα
 - c. Πουλιά

Σύντομη περιγραφή των πολύ γενικών όρων συμπεριφοράς, σημείων ύπαρξης και ελέγχου
- iii. Εξήγηση γιατί τα κατοικίδια δεν μπορούν να βρίσκονται σε μια επιχείρηση τροφίμων και σε μια κουζίνα

8. Νομοθεσία υγιεινής τροφίμων

Περιγραφή με πολύ γενικούς όρους των κυρίων απαιτήσεων της νομοθεσίας αναφορικά με:

- a. Την υγιεινή τροφίμων
- b. Την απαγόρευση πώλησης ακατάλληλων και μη κανονικών τροφίμων
- c. Την κατασκευή και συντήρηση χώρων, εξοπλισμού και σκευών
- d. Την εκπαίδευση του προσωπικού
- e. Τις υποχρεώσεις ενός χειριστή τροφίμων